PROVEGET 100

Protéine végétale à action clarifiante

CARACTÉRISTIQUES

Proveget 100 est une colle d'origine végétale obtenu à partir du protéine de pois. Ses propriétés améliorent la limpidité des vins et diminue l'astringence tannique sans modification de l'équilibre polyphénolique.

Le traitement avec **Proveget 100** est destiné aux vins haut de gamme. Respecte la couleur, la structure du vin, et son expression aromatique.

Sa formulation liquide facilite son utilisation.

Proveget 100 est un produit libre d'allergènes selon la réglementation en vigueur. **Proveget 100** est obtenu à partir d'une matière première non génétiquement modifiée.

APPLICATIONS

Clarification de moûts en débourbage ou fermentation alcoolique.

Clarification des vins rouges et des vins blancs.

QUALITÉS ORGANOLEPTIQUES

Proveget 100 respecte l'expression aromatique et la structure tannique du vin.

COMPOSITION

Proveget 100: Protéine végétale pure de pois (*Pisum sativum*).

Proveget 100 liquide: Protéine végétale pure de pois (*Pisum sativum*). Solution liquide stabilisée au soufre.

DOSES

	Proveget 100	Proveget 100 liquide
Moût	**5-20 g/hl**	**50-200 ml/hl**
Vins blancs/rosés	**2-10 g/hl**	**20-100 ml/hl**
Vins rouges	**5-20 g/hl**	**50-200 ml/hl**

Attention: il est recommandé d'effectuer des essais de laboratoire pour déterminer la dose d'emploi optimale, qui dépend dans une grande mesure des caractéristiques propres à chaque vin. Aux doses indiquées, Proveget 100 n'apporte pas d'instabilité protéique.

MODE D'EMPLOI

1.-Dissoudre **Proveget 100** dans l´eau ou vin dans la proportion 1:10 et homogénéiser.

2.-Une fois dissous, ajouter au volume total et homogénéiser.

Proveget 100 liquide:

1.-Peut être directement appliquer sur moût ou sur vins. Afin de faciliter son homogénéisation, il est recommandé de diluer le produit dans 2 à 4 fois son volume de vin ou moût.

2.-Incorporer au volume total à traiter, à l'aide d'une pompe doseuse de préférence. S'assurer d'une bonne homogénéisation.

Précautions de travail :

Le produit une fois dissout doit être employé dans le jour de sa préparation.

Dans les vins blancs, l'emploi de **Proveget 100** doit être suivi par un traitement à la bentonite **Maxibent**.

PROPRIÉTÉS PHYSICO-CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

Contenu en protéines [%]	>74
Cendres [%]	< 8
Humidité [%]	< 12
Pb [mg/kg]	< 5
Hg [mg/kg]	< 1
As [mg/kg]	< 3
Cd [mg/kg]	< 1
Germes totaux [ufc/g]	$< 5*10^4$
E. coli [ufc/g]	Absence
Salmonella sp. [ufc/25 g]	Absence
Coliformes totaux [ufc/g]	$<10^2$
Levures [ufc/g]	$<10^3$
Moisissures [ufc/g]	$<10^3$
Proveget 100 liquide:	
SO_2 [ppm]	2000-4000
pH	3-4
Densité [g/l]	> 1025

ASPECT PHYSIQUE

Proveget 100: Poudre fine couleur crème, léger arôme végétal.
Proveget 100 liquide: líquide couleur crème, léger arôme soufre.

PRÉSENTATION

Proveget 100: Sachet de 1Kg.
Proveget 100 liquide: Sachet de 5, 22 et 1100 Kg.

CONSERVATION

Conserver dans l'emballage d'origine dans un lieu frais et sec.

REGISTRE: R.G.S.A: 31.00391/CR
Produit conforme au Codex Oenologique International et au réglement CE 606/2009.